



FORMULE ASSEMBLAGE :

COMPOSEZ VOTRE PROPRE CUVEE, DE LA SELECTION DES CEPAGES PAR LA DEGUSTATION, JUSQU'A L'HABILLAGE

A la demande de
- A la demande d'un groupe déjà constitué de 8 à 16 personnes
Au-delà de 16 personnes : nous consulter

Durée
- 2h30

Date
- A la convenance du client, avec un délai minimum de réservation d'un mois

Langues



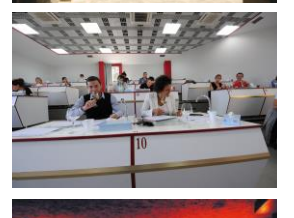
Tarif
- *Pour un groupe de 8 à 16 personnes :*

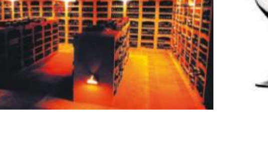
Tarif semaine : 890,00 €uros HT	1068,00 €uros TTC
Tarif Week-end : 1 090,00 €uros HT	1308,00 €uros TTC

- *Pour un groupe de + 16 personnes* : nous contacter

Programme

- Accueil par l'œnologue
- Présentation des appellations et des cépages des Côtes du Rhône.
- Dégustation comparative des différents cépages, pour comprendre le principe de l'assemblage et pour bien les identifier et composer votre cuvée idéale.
- Atelier Assemblage, au cours duquel chaque participant composera SA propre cuvée
- Personnalisation de la cuvée : un nom, une étiquette, un bouchon et une capsule pour que chacun reparte avec une bouteille de sa cuvée.









Complétez votre journée à Suze-la-Rousse avec une visite commentée du parcours muséographique du Château pour votre groupe!

Durée: 1h30

Tarif et réservation**:** resa-visite-chateaux@ladrome.fr



Le Château - 26790 SUZE LA ROUSSE
Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Fax : (33) 04 75 98 24 20 Mail : contact@universite-du-vin.com
www.universite-du-vin.com